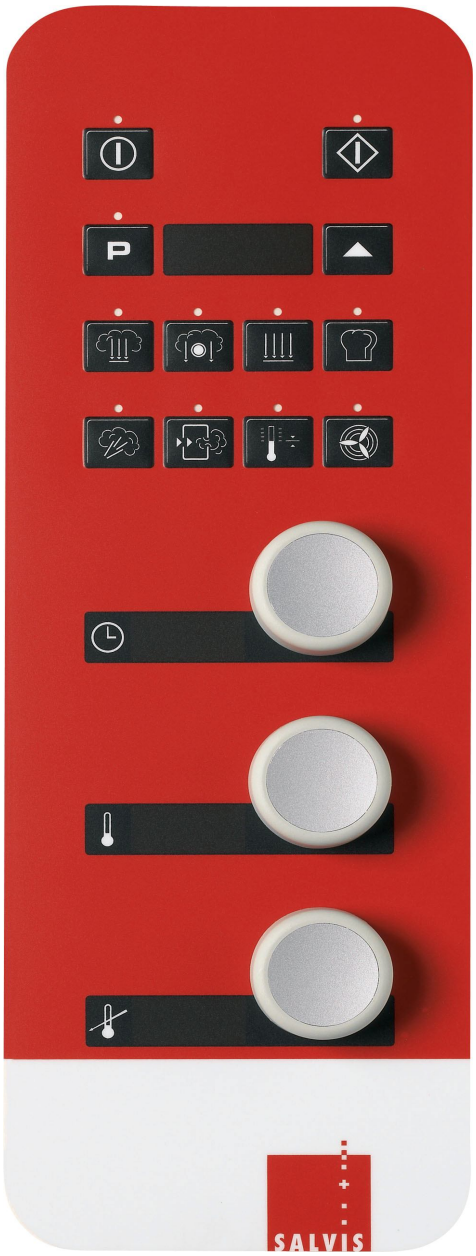
Salvis Combi-Steamer Handy Plus
Registre de recettes

Panneau de commande et description des fonctions



On/Off

Start/Stop

Vapeur

Combinaison

Pré-chauffage/Refroidissement

Touche-Chef

Clima Aktiv

Air Pulsé

Humidification manuelle

OU

ÉLECTRIQUE
Vitesse réduite
du ventilateur

GAS
Réduction
du gaz

Affichage temps (bouton rotatif)
Temps de cuisson de 0:00 à 24.0 heures
et ***--*** Marche en continu

Affichage Température (bouton rotatif)
Température de cuisson de 30 - 300°C

Affichage Température à cœur (bouton rotatif)
20 – 99°C

Programmes du cuisson

Nu.	Description	CT	Phase	Bacs	Conseils / méthode de cuisson	Temps
	Favorits					
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
	Régénération					
10					En première phase, humidification réduite. Ensuite dans les phases de cuisson suivantes augmenter la quantité d'humidité. Ne pas augmenter la température dans les phases individuelles pour accélérer la régénération ! conseil : 120 - 135°C. Produits délicats comme Pâtes, riz, broccoli, choux de Bruxelles, température maximale de 125°C. ewt eventuellement réduction de la vitesse du ventilateur. Un séchage des produits est dû à une trop haute température.	
11	Bac GN Garniture humide		1	● 65 mm		10 min.
12	Bac GN Garniture combination		1	● 65 mm		14 min.
13	Bac GN Garniture air pulsé		1	● 65 mm		14 min.
14	Régénération à la carte		1			
15						
16						
17						
18						
19						
	Programme boulangerie					
20	Feuilletés		4		Laissez pré-pousser traditionnellement les produits à pâte levée. Formez les pains fait maison de petites tailles. Réduire la température de cuisson de 25% à comparer des fours traditionnels. Dès l'enfournement de pains, ballons etc. une humidification manuelle intense dès le début est fortement conseillée. Il est éventuellement nécessaire d'adapter les programmes de cuisson à vos produits. Laisser dégeler légèrement les produits crus tels que croissants au jambon, bâtons aux noisettes etc. avant de les cuire. Eliminer une trop grande humidité dans la chambre de cuisson, p.ex. tarte aux fruits surgelés, à l'aide de la touche ˝ Clima Aktiv˝ Laissez pré-pousser les soufflés comme d'habitude et cuire à des températures croissantes. Pour les petits pains, croissants, ballons etc. surgelés à réchauffer, humidifier courtement. La température de doit pas atteindre le cœur des produits (réchauffage court), laissez tirer brièvement le reste de froid, sinon les produits dessèche trop rapidement.	30 min.
21	Ramequins		4			31 min.
22	Petits pains / ballons		4			14 min.
23	Feuilletés, grands		4			25 min.
24	Croissants pré-poussés		3			20 min.
25	Croissants pré-poussés ll		3			20 min .
26	Réchauffage (pré-cuit)		3			3 min.
27	Mini-strudel		2			23 min.
28	Viennoiserie		4			18 min.
29	Baguette pré-poussée		4			16 min .
30	Panini chaud		2			20 min.
31	Réchauffer feuilletés apéro		1			6 min.
32	Bretzel petit		3			16 min.
33	Croissants saumure, grands		3			26 min.
34	Viennoiserie salée		4			21 min .
35	Pain pré-cuit, grand		5			27 min.
36	Tresse pré-cuite		4			17 min.
37						
38						
39						

● = Bac GN 65 mm ou 100 mm ◆ = Bacs à rôtir ou pâtisserie ½ = Bac GN = Pré-chauffage

❍ = Bac GN perforé 65 mm ❍ = Plaque pâtisserie perforée ⌗ = Grille ↙= Sonde T. à c.

Programmes du cuisson

Nu.	Description	CT	Phase	Bacs	Conseils / méthode de cuisson	Temps
	Viandes					
40	Cou de porc rôti	74°C	4	⌗ + ◆	Rôtir d'abord la viande separément	ca.60 min
41	Jarret de veau rôti, entier	68°C	4	◆	Glacer avec un jus	ca 90 min
42	Carré de veau rôti, entier	62°C	3	⌗ + ◆		ca 40 min
43	Goulache de bœuf au paprika		2	●	Ajouter le paprika et le liquide après 25 minutes	ca 90 min
44	Roastbeef saignant (méthode conventionnelle)	46°C	3	⌗ + ◆	Appliquer la sonde de temp. à coeur	ca 30 min
45	Roastbeef saignant (Cuisson Basse Température)	56°C	3	⌗ + ◆	Appliquer la sonde de temp. à coeur	ca 160 min
46	Filet de boeuf en croûte	42°C	3		Laisser reposer la viande max. 54°C	ca 40 min
47	Bœuf braisé	92°C	1	●	Adapté pour la cuisson de nuit !	ca 180 min
48	Carré d'agneau rôti	54°C	4	⌗ + ◆	Rôtir après cuisson !	ca 25 min
49						
	Volailles					
50						
51	Oie rôtie entière		2	◆	Adapter la sonde à 88°C à coeur	110 min
52	Canard rôti asiatique		3	◆	Adapter la sonde à 85°C à coeur	ca 60 min
53	Magret de canard	62°C	3	⌗ + ◆	Sauter separément au préalable	ca 15 min
54	Poulet rôti au romarin		4	⌗ + ◆	Employer les grilles spéciales.	35 min
55						
56						
57						
58						
59						
	Viandes					
60	Terrine de viande rôtie	65°C	3	◆	Cuire avec la sonde à coeure	ca 60 min
61	Rôti haché	65°C	3	◆	Employer les plaques émaillées.	ca 60 min
62						
63						
64						
65						
66						
67						
68						
69						

● = Bac GN 65 mm ou 100 mm ◆ = Bacs à rôtir ou pâtisserie ½ = Bac GN = Pré-chauffage

❍ = Bac GN perforé 65 mm ❍ = Plaque pâtisserie perforée ⌗ = Grille ↙= Sonde T. à c.

Programmes du cuisson

Nu.	Description	CT	Phase	Bacs	Conseils / méthode de cuisson	Temps
	Légumes					
70	Choucroute		1	❍	Etuver les oignons separéments	120 min
71	Tomate grillée		1	◆	Cuisson courte	6 min
72	Endives belges gratinées		1	●		20 min
73	Poivrons farçis		1	●	Couvrir après gratiner	ca 45 min
74	Choux farçis		1	●		ca 45 min
75	Légumes frais à la vapeur		1	❍	Cuire légumes verts de suite	7 min
76	Légumes surgelés à la vapeur		1	❍	Laisser dégeler avant cuisson	9 min
77	Gratin de pommes de terre et poireaux		1	●		40 min
78						
79						
	Féculents					
80	Riz Pilav		1	●	Eventuellement remuer entre temps	
81	Strudel de légumes		1	◆		
82	Couscous aux petits légumes		1	●		25 min
83	Risotto aux cèpes		1	●	Cuire en mise en place 1 : 1	25 min
84	Tranche de maïs aux champignons		1			10 min
85						20 min
86						50 min
87						
89						
	Desserts					
90	Flan Caramel		1	❍		
91	Jalousie aux poires		2	❍	Cuire avec papier sulfurisé	
92	Tarte aux fruits frais (avec Royale)		2		Enployer plaque perforée	35 min
93	Tarte aux fruits surgelés (avec Royale)		3		Enployer plaque perforée	12 min
94	Cake		1		Moule à cake sur grille	30 min
95						
96						
97						
98						
99						

● = Bac GN 65 mm ou 100 mm ◆ = Bacs à rôtir ou pâtisserie ½ = Bac GN = Pré-chauffage

❍ = Bac GN perforé 65 mm ⭘ = Plaque pâtisserie perforée ⌗ = Grille ↙= Sonde T. à c.

Valeurs indicatives pour les temperatures à coeur

Produits	Températures in °C
Boeuf et Veau	
Filet de boeuf, a point	55 – 60
Roastbeef	50 – 55
Rôti de boeuf	85 – 90
Poitrine de boeuf	90 – 95
Carre de veau, a point	55 – 60
Rôti de veau	68 – 74
Jarret de veau	75 – 78
Poitrine de veau farcies	75 – 80
Porc et Agneau	
Jambon entier en croûte	67 – 69
Rôti de porc	70 – 75
Carre de porc	60 – 65
Epaule de porc	65 – 75
Poitrine de porc	80 – 85
Grill-Haxen	85 – 90
Jarret de porc	85 – 90
Carré fumé	60 – 68
Terrine de viande rôtie	70 – 75
Gigot d'agneau, a point	55 – 60
Gigot d'agneau, bien cuit	80 – 85
Carré d'agneau, a point	55 – 60
Gibier et Volaille	
Selle de chevreuil aux lard	50 – 56
Rôti de chevreuil, a point	75 – 80
Gigot de chevreuil	55 – 60
Rôti de sanglier	75 – 78
Poulet entier	80 – 85
Canette entière	80 – 90
Suprême de canard	55 – 60
Dinde entière	80 – 90
Oie	85 – 90
Poisson	
Saumon entier	57 – 65
Roulade de saumon	58 – 60
Brochet	63 – 78
Quenelles de poisson	65 – 68
Divers	
Galantine	65 – 70
Pâtés	70 – 75
Terrines	65 – 70

Combitronic® (Combinaison des modes de cuisson)

Une combinaison de modes de cuisson se compose de 5 modes au maximum, dans le déroulement énoncé ci-dessous:

Vapeur **Combinaison** **Air pulsé** **Régénération**

Régler les données pour chaque mode de cuisson à l'aide des boutons rotatifs

Mode de cuisson 1	**Mode de cuisson 2**	**Mode de cuisson 3**	**Mode de cuisson 4**	**Mode de cuisson 5**
Vapeur	Combinaison	Air pulsé	Combinaison	Air pulsé
Vapeur	Combinaison		Combinaison	
Vapeur	Vapeur	Air pulsé		Air pulsé
Air pulsé	Combinaison	Air pulsé	Combinaison	Et autre chose…

Démarrer une combinaison

On peut combiner 5 modes de cuisson au maximum qu'on peut choisir à volonté.

Pour chaque programme, choisir les phases c1 à c5 en appuyant d'abord sur la touche du premier modes cuisson c1, ensuite régler le temps, la température et/ou la température à coeur avec les boutons tournants respectifs. Appuyer sur ▲ et avancer à c2, continuer comme avant et entrer ainsi les phases/modes de cuisson désirées.

Combitronic® est activé et est prêt à être démarré avec **Start/Stop**

Programme de nettoyage sans AUTOCLEAN !

Il est de la plus grande importance de maintenir le four en parfait état de propreté.
Le réchauffement de vieilles graisses et de restants de nourritures risque de fausser l'arôme et le goût de la nourriture fraîche.

Démarrer un programme de nettoyage

Appuyer sur la touche et simultanément enclancher le Combisteam .

Dans l'affichage Température à cœur apparaît **cLE**

Démarrer le programme de nettoyage avec , le Combisteam chauffe ou refroidi à la température référentielle de 60°C et les restes de graisses et d'aliments sont ainsi ramollis.

Une fois le cycle terminé, dans l'affichage Minuterie apparaît **SPr** et un court signal sonore retenti.
Ouvrir la porte, vaporiser l'intérieur, y compris les grilles, les supports, le filtre anti-graisse etc. avec le produit spécial à nettoyer **Salvis**.
Nous recommandons d'utiliser uniquement les produits spéciaux à nettoyer de chez **Salvis**,
C'est un produit spécialement développé pour l'utilisation dans les fours mixtes, testé et approuvé par **Salvis SA**.
Avec l'utilisation d'autres produits, il y a risque d'usure des joints et de dégâts matériels dans la chambre de cuisson.
Suivez les instructions pour l'utilisation des produits de nettoyage.

Refermer la porte. L'affichage indique 15 Min., 60°C et **CLe** . Ensuite 15 Min., 70°C et **CLe**. Laisser agir le produit, les restes de graisses imprégnées, incrustées et brulées sont ainsi ramollies. Le temps d'agissement atteint un court signal sonore retentit et dans l'affichage Minuterie apparaît et clignotte **SHO**.
Ouvrir la porte et rincer l'intérieur de la chambre de cuisson avec la douchette intégrée

Refermer la porte. Dans l'affichage Temps apparaît **drY**. Le séchage de la chambre de cuisson se fait automatiquement pendant 15 minutes à 110°C. Air pulsé.

Le temps de séchage écoulé, un court signal sonore retenti et dans l'affichage Temps apparaît **End**.

Une apparition dans l'affichage Température à coeur de **End** indique la fin du programme de nettoyage.
Celui-ci se manifeste par un long signal sonore. Le programme de nettoyge complet dure 50 minutes.

⚠ A la suite d'une panne de courant l'affichage Température à cœur indique **SHO**.
En activant le bouton rotatif de la température à cœur l'affichage disparaît et le Combi-Steam peut être enclanchéavec la touche et est prêt à l'emploi.

⚠ Le Combi-Steam Handy est équippé d'une douchette .Celle-ci est à employer uniquement pour le rincage de l'enceinte de cuisson, jamais gicler l'extérieur !

⚠ Un reste de produit de nettoyage dans la chambre de cuisson provoque des dégats de corrosion et peut entrainer une contamination des aliments avec le nettoyant.

Sécher l'appareil, laisser la porte entrouverte pour bien aérer l'enceinte de cuisson.

Nettoyage de la porte vitrée

Uniquement avec un chiffon. Ne pas employer de produits forts.

Nettoyage extérieur

Utiliser un produit de nettoyage dissolvant les graisses ou un produit spécial pour l'acier inoxydable.

⚠ Ne jamais gicler ou nettoyage sous pression/vapeur l'extérieur du Combi-Steam.
Ne pas gicler l'intérieur de la chambre de cuisson à une température supérieur à 120°C.

Mode d'emploi du AUTOCLEAN

⚠ **Avant d'allumer le four mixte, équipé du système AUTOCLEAN, ouvrir le robinet d'eau! Un signal sonore retentit si l'arrivée d'eau est fermée ou si la pression d'eau est moins de 2.0 bar. En même temps le code d'erreur 311 apparaît. Pour des raisons de sécurité l'appareil ne doit pas être mise en service.**

Le four est hors service
Appuyer sur la touche Programme **«P»** et la maintenir appuyé.
En même temps appuyer sur la touche **Mise en circuit.**
L'affichage indique **A1 et AUTOCLEAN est activé.**

Sélectionner avec cette touche le programme de nettoyage selon le degré de saleté. 6 programmes sont au choix.

A 1	Lavage rapide, rinçage à l 'eau
A 2	Degré de saleté 1
A 3	Degré de saleté 2
A 4	Degré de saleté 3
A 5	Degré de saleté 4
In	Pour la mise en service et après le changement de bidons.

Appuyer sur la touche Marche/Arrêt pour démarrer le programme de nettoyage.

Programmes Autoclean

Il y a plusieurs programmes au choix selon le degré de saleté de l'espace cuisson.

Affichage	Encrassement de l'espace cuisson	Durée	Programmes
A1	Rinçage rapide pour un four légèrement encrassé ou entre deux cuissons au cours de la journée.	env. 2 min.	Rinçage à l'eau
A2	Four légèrement encrassé par la cuisson de plusieurs charges de légumes et de viandes.	env. 50 min.	Détremper, nettoyer 1x, rincer, sécher
A3	Four moyennement encrassé par la cuisson de plusieurs charges de rôtis et de grillades.	env. 1.20 heures	Détremper, nettoyer 2x, rincer, sécher
A4	Four encrassé par la cuisson répétée de légumes, de rôtis et/ou de grillades	env. 1.52 heure	Détremper, nettoyer 3x, rincer, sécher
A5	Four très encrassé, en partie très brûlé, par la cuisson permanente de rôtis et de grillades.	env. 2.23 heures	Détremper, nettoyer 4x, rincer, sécher
In	Mise en service et changement des bidons.	env. 2 min.	

⚠ La fonction de refroidissement est activée automatiquement dans le cas où la température de l'espace cuisson serait supérieure à 80°C.

⚠ Avant la cuisson veiller à ce que pas de restants de nettoyant ou rince éclat soient à l'intérieur. Si nécessaire utiliser la douchette.

SALVIS AG
www.salvis.ch